



Questi biscotti sono tra i preferiti della mia famiglia. Ho dato la ricetta anche a mio fratello, che ormai li prepara almeno una volta a settimana. Conservali in un barattolo di vetro, se riesci a non mangiarli tutti!

INGREDIENTI:

- 110gr di farina di mandorle
- 100 gr di crema di sesamo (tahin)
- 60gr di sciroppo d'acero
- qualche mandorla come decorazione

PROCEDIMENTO:

Mescola lo sciroppo e la crema di sesamo. Aggiungi la farina di mandorle, forma un composto omogeneo e riponi la palla così ottenuta in un cassetto del congelatore, per 15'.

Passati questi minuti, dividi il composto in tante palline, disponile su una teglia coperta di carta da forno,

schiacciate e decorate con le mandorle. Aiutati con una goccia di sciroppo d'acero perché non si stacchino, dopo la cottura. Cuocili a 180° per 7' circa. Lasciali raffreddare un pochino, prima di gustarli.

ANNOTAZIONI:

Se ti spiace accendere il forno per soli 7', ti consiglio di cuocerli in padella. I tempi non variano molto, se schiacci le palline sulla teglia già calda.

Se dovesse capitarti di cuocerli troppo, sfregali su una grattugia: riuscirai a togliere tutta la parte bruciata che, per la nostra salute, non è un toccasana!